

Actividades Clave

Para que nuestro negocio de restauración funcione, a continuación, mostramos qué no puede fallar en nuestro restaurante:

- **En cuanto a la producción,** estamos hablando de la base de todo restaurante. La elaboración de los diferentes platos y una buena organización y mucho control, teniendo en cuenta que todo lo que hagamos se corresponda con la información que se ofrezca a través de la app.
- **Por otro lado, la gestión de compras y adquisición de productos.** Resulta clave, es vital, ya que va a determinar, por un lado, el coste que nos va a suponer la adquisición continua de los productos y, por otro, la calidad de estos, un aspecto vital para el desarrollo positivo del proyecto.
- **Y por último y resumiendo, el marketing.** Tenemos un gestor especialista en Redes Sociales y, además, la app de nuestro restaurante, que pretende ser punta de lanza en el sector empresarial.

Aplicación innovadora

Han conseguido desarrollarnos una aplicación compatible con los Sistemas Operativos más utilizados en smartphones y *tablets*.

Esta aplicación recogerá las siguientes utilidades y servicios:

- Menús especializados y clasificados por colores.
- Reserva del restaurante e incluso pago de menús por adelantado.
- Servicio de camareros, cada mesa dispondrá de una Tablet preparada especialmente para el restaurante. Desde la misma los clientes piden lo que desean y un empleado del servicio servirá los platos. Desde la propia app pueden pedir la cuenta, además de contar con una sección para recomendaciones.